

# Konijn met Geuze, witloof en aardappelschijfjes



10 personen



## Ingrediënten

- 10 Konijnemedallions
- 1 dl Geuze
- 100 g sjalotten
- Boter
- 1 takje tijm & 1 blaadje laurier
- 5 dl demi-glacesaus & 1 dl room
- 1.5 kg witloof
- 1.5 kg grote aardappelen
- 150 g Oud Brugge kaas
- Scheutje olijfolie
- Gehakte peterselie
- Peper & zout

## Bereiding

Snij de sjalotten in brunoise, stoof ze aan in wat boter en giet er de Geuze op. Voeg er de tijm en de laurier aan toe en laat inkoken tot 1/3. Voeg de demi-glacesaus toe en laat eventjes doorkoken.

Leg er de stukjes voorgedaarde konijn in en werk af met de room. Laat nog eventjes doorkoken en kruid af met peper en zout.

Reinig het witloof. Stoom de stronkjes 40 min. en controleer of ze zacht zijn. Kruid het witloof en bak deze nog eventjes aan in wat boter.

Was de aardappelen en snij in dikke plakken. Stoom de aardappelen ± 10 min. (bijtgaar) en laat afkoelen. Vermeng de aardappelschijfjes met een scheutje olie, peper en zout. Leg deze op een bakplaat. Rasp de Oud Brugge kaas. Leg op elk aardappelschijfje een toefje kaas en bak de aardappelen verder in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 15 min.

Schik alles mooi op een bord en werk af met gehakte peterselie.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)